

ANTIPASTI

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

VERDURE ARROSTO E ASPARAGI CON FORMAGGIO / \$ 1.773 DI CAPRIA E NOCI

Base de verduras asadas y espárragos con queso de cabra y frutos secos

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

ANTIPASTO MARCHIGIANA	\$ 2.865
<i>Calamar al limón, vitello tonnato, soppressata, provolone, rabas, aceitunas rellenas, mortadela italiana y jamón crudo</i>	
VITELLO TONNATO	\$ 1.533
<i>Láminas de carne de ternera con salsa a base de mayonesa, atún, anchoas y alcaparras</i>	
PROVOLONE ALLA GRIGLIA ✓	\$ 1.767
MOZZARELLA CROCANTE ✓	\$ 1.847
OLIVE ALL' ASCOLANA	\$ 1.511
<i>Aceitunas de Coquimbito rellenas fritas</i>	
CALAMARI AL LIMONE	\$ 1.967
RABAS	\$ 2.799
<i>Para compartir, acompañadas con salsa tártara</i>	
GAMBERI ETNA	\$ 2.604
<i>Langostinos y dados de papa en salsa ligeramente picante</i>	
TAGLIERE	\$ 2.994
<i>Tabla de quesos y embutidos regionales</i>	
CAPRESE ✓	\$ 1.630
<i>Bocconcini, rodajas de tomate fresco, tomates cherry confitados y albahaca del este mendocino</i>	
CAPPELLETI IN BRODO	\$ 1.540
MINISTRONE ✓	\$ 1.521
<i>Sopa de verduras y penne rigate</i>	
CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA ✓	\$ 2.288

INSALATE

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

MIX DI VERDURE, BARBABIETOLE, BOCONCINO / \$ 2.271
E PERE CON RIDUZIONE DE ACETO

Mix de hojas verdes, queso bocconcino, remolacha, peras y reducción de aceto

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

HUARPE V \$ 2.062
Quínoa andina marinada con calabaza asada, mix de verdes y vinagreta de remolachas

CAMPIGNA V \$ 2.191
Rúcula, láminas de pera, queso azul y nueces con vinagreta de mostaza y miel

CAESAR \$ 2.152
Mix de verdes, pollo, parmesano y aderezo caesar

ITALIANA \$ 2.326
Salmon ahumado, mix de verdes, berenjenas asadas y tomates confitados

RISOTTO

RISOTTO NERO AI FRUTTI DI MARE \$ 3.667
Con tinta de calamar y mariscos

RISOTTO SPINACI E FUNGHI V \$ 2.932
Con espinaca, champignones y queso parmesano

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 712



PASTA

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

PANZOTTI DI CAPRA IN CREMA DI SALVIA

Panzotti de chivo en crema de salvia

/ \$ 3.158

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

- | | | |
|---|--|----------|
|  | PANZOTTI NERO DI MARE <i>al ragú di gamberi</i> | \$ 3.151 |
|  | ASSAGGIO DI PASTA | \$ 2.923 |
| | <i>3 pastas fatto in casa del giorno</i> | |
|  | PASTICCIATA GRATINATA | \$ 2.864 |
|  | PAGLIA E FIENO PESTO Y POMODORO ✓ | \$ 2.609 |
|  | PAPARDELLE PAVITA E HONGOS | \$ 2.757 |
|  | RAVIOLI ALLA BOLOGNESE | \$ 2.538 |
|  | GNOCCHI AL POMODORO ✓ | \$ 2.488 |
|  | PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA | \$ 2.630 |
|  | SPAGHETTI FRUTTI DI MARE | \$ 2.874 |
|  | GNOCCHI AL USO NOSTRO | \$ 2.667 |
| | <i>Salsa bolognese con albondiguas</i> | |
|  | PANZOTTI ZIO GIOACCHINO | \$ 2.876 |
| | <i>Pasta rellena de pavita con salsa rosa, semillas de hinojo, jamón cocido y champignones</i> | |
|  | TAGLIATELLE PRIMAVERA ✓ | \$ 2.666 |
| | <i>Salteado con aceite de oliva local</i> | |
|  | LASAGNA MARCHIGIANA | \$ 2.923 |
| | <i>Rellena de carne y mozzarella, con salsa bolognese</i> | |
|  | LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS | \$ 2.765 |
|  | CANNELLONI DE HUMITA MENDOCINA ✓ | \$ 2.814 |
|  | CAPPELLETTI CARUSO | \$ 2.849 |
|  | AGNELOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA ✓ | \$ 2.805 |

Consultar opciones de pastas SIN T.A.C.C

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 712



PESCE E FRUTTI DI MARE

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

**TROTA GRIGLIATA ALLA GREMOLATA
CON CAPONATA DI VERDURE**

/ \$ 4.190

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

Filet de trucha grillada a la gremolata con caponata de verduras

LENGUADO ALLA FIORENTINA	\$ 3.801
<i>Grillado sobre láminas de papa, espinaca y parmesano con alioli de azafrán.</i>	
LENGUADO AL LIMONE	\$ 3.698
<i>Con alcaparras y mix de verdes con tomates confitados.</i>	
CONGRIO AL ROQUEFORT	\$ 3.302
MERLUZA A LA ROMANA	\$ 3.295
CONGRIO MARCHIGIANA	\$ 3.822
<i>Al horno con vino blanco y perejil, salsa blanca y pomodoro, acompañado de mariscos y cremoso de papa.</i>	
CAZUELA DE MARISCOS	\$ 3.789
CALAMARES RELLENOS	\$ 3.837
TRUCHA DEL VALLE DE UCO CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)	\$ 4.169
<i>Acompañado con bastones de batata y papa pont neuf.</i>	
SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA	\$ 4.837
<i>Salmón grillado con ensalada de tomates confitados, rúcula, olivas negras y gremolata de naranja.</i>	
ARROZ CON MARISCOS	\$ 3.449
PAELLA VALENCIANA	\$ 3.859

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 712



CARNI

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

BONDIOLA AL MARSALA CON CREMA DI PATATE DOLCI

/ \$ 3.462

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

Bondiola de cerdo al marsala con cremoso de boniato

OJO DE BIFE	\$ 3.741
<i>Marinado con hierbas acompañado de verduras de estación grilladas y salsa criolla</i>	
ARROSTO DI MANZO	\$ 3.293
<i>Ragú de ternera braseada con champignon, verdeo y panceta acompañado de gnocchi a la crema con hierbas y parmesano.</i>	
ASADO DE TIRA	\$ 3.640
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
BIFE DE CHORIZO	\$ 3.741
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
FILET	\$ 3.520
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE	\$ 3.743
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA	\$ 3.715
LOMO MARCHIGIANA	\$ 3.631
<i>Bife de lomo grillado con jamón cocido y salsa de champignones acompañado de papas noisette y arvejas.</i>	
LECHÓN A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO	\$ 4.777
CHIVO LAVALLINO A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO (ESTACIONAL)	\$ 4.764
BROCHETTE MIXTO	\$ 3.504
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE LOMO	\$ 2.860
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA	\$ 3.052
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO Y VERDURAS DE ESTACIÓN	\$ 2.774
CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN	\$ 2.738

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE **\$ 712**



DOLCI

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN, TOMANDO LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA MENDOCINA.

**GANACHE AL CIOCCOLATO, SPUMA DI FRAGOLE
E FRAGOLE FRESCHE** / \$ 1.178

Ganache de chocolate, spumone de frutillas y fresas frescas

RECOMENDADO
DE ESTACIÓN

TIRAMISÚ	\$ 1.176
ITALIANO	\$ 1.033
<i>Postre tradicional italiano con una base de bizcochuelo embebido en mistela con una capa de crema pastelera terminado con crema chantilly y charlotte.</i>	
BUDINO DI PANE	\$ 990
<i>Budín de pan con salsa de naranja</i>	
SPUMONE AL CIOCCOLATO	\$ 1.048
FLAN CASERO	\$ 974
GELATO	\$ 1.044
COPA PRIMAVERA	\$ 1.077
TORTA CROCANTE DI MELA	\$ 1.048
<i>Tarta crocante de manzana con helado.</i>	
BOMBÓN DE CHOCOLATE	\$ 1.093
AFFOGATO	\$ 1.073
<i>Helado de vainilla ahogado en café espresso caliente</i>	
ENSALADA DE FRUTAS	\$ 1.044
DEGUSTAZIONE DI DOLCI E FORMAGGI	\$ 1.373
<i>Degustación de quesos y dulces regionales</i>	
PANNA COTTA ALL'ARANCIA	\$ 1.052
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE	\$ 1.093
<i>Con praliné de frutos secos y crema chantilly</i>	

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE **\$ 712**

